ChocoChrono !



Tupperware®

Cookies

L'indispensable !



Feuille de cuisson

- 15 mn de préparation
  10 mn de cuisson
  Th 6/7 ou 200°C

- **Ingrédients pour 18 cookies**
  - 100 g de chocolat noir
  - 100 g de sucre de canne
  - 1 œuf
  - 100 g de beurre salé bien mou
  - 100 g de farine (200 ml)
  - 1/2 sachet de levure chimique
  - 50 g de poudre d'amandes (100 ml)

1 A l'aide de l'**Eplucheur 2 en 1**, râpez le chocolat. Dans le **Bol mélangeur 3.5 l**, versez le sucre de canne et l'œuf et fouettez à l'aide du **Fouet souple**.

2 Ajoutez le beurre salé mou, la farine, la levure, la poudre d'amandes, le chocolat râpé et mélangez bien entre chaque ingrédient avec la **Cuiller à mélange**.

3 Posez la **Feuille de cuisson** sur la grille froide du four, disposez environ 9 petits disques de pâte en les espaçant pour ne pas qu'ils se collent entre eux pendant la cuisson.

4 Faites cuire dans le four préchauffé 10 mn, Th 6/7 ou 200°C. Démoulez les cookies et faites cuire la 2ème fournée.

Astuce !
Vous pouvez remplacer le chocolat râpé par des pépites de chocolat et la poudre d'amandes par des noisettes moulues à l'aide du Moulin Universel Plus.

ERRATUM

Livre « CHOCO CHRONO »

Page 58

Temps de cuisson

Beurre et chocolat – 1 mn 30

(à la place de 10 mn)

Vous aimez le chocolat !

Vous voulez bluffer vos amis !

Vous voulez gâter
vos petits anges !

Alors, je vous invite à feuilleter ce livre
où vous trouverez des recettes
rapides, faciles, délicieuses, étonnantes,
que vous réaliserez en un temps record :
" 15 mn chrono en main ! "

Alors, prêts ? A vos Pichets, Bols et Spatules...
Partez pour 40 recettes ChocoChrono !...

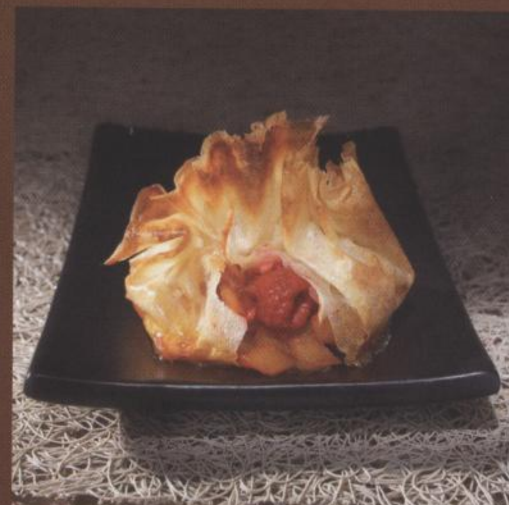
Denis Gruet
PDG Tupperware France

ChocoChrono !

sommaire











le chocolat

Le chocolat vient d'un arbre appelé le cacaoyer. Cet arbre est originaire des forêts tropicales de l'Amérique centrale. Il était cultivé par les Mayas et les Aztèques qui appréciaient cet aliment qu'ils consommaient sous forme de breuvage. Cet arbre peut mesurer de 4 à 8 m de hauteur et pousse depuis des millénaires dans les forêts vierges de l'Amérique centrale, bien avant que les Européens n'arrivent. Chaque cacaoyer produit à peu près 40 fruits par an que l'on appelle des cabosses qui poussent sur les branches mais aussi sur le tronc de l'arbre.

Une cabosse renferme environ 30 à 40 fèves (fèves de cacao). Après la récolte, les fèves sont extraites des cabosses et mises à sécher sous le soleil durant 1 semaine environ. Elles sont aussi pressées pour former le beurre de cacao. Les fèves sont expédiées dans des chocolateries. Elles sont lavées et grillées c'est ce que l'on appelle : la *torréfaction*. Une fois broyées, elles sont transformées en pâte de cacao dans laquelle on ajoute sucre, beurre de cacao et éventuellement du lait. Cette pâte est malaxée, c'est ce que l'on appelle : le « *conchage* ».

Les plus gros producteurs de cacao sont la Côte d'Ivoire, le Brésil, le Ghana, le Nigéria et le Cameroun.



Pour la petite histoire, c'est Christophe Colomb qui fût le 1er Européen à découvrir le cacao en juillet 1502. Le chocolat n'arrive en France qu'en 1615, lorsque le roi Louis XIII épouse l'infante Anne d'Autriche qui adorait la boisson chocolatée. A cette époque, les médecins prescrivaient le chocolat pour soigner certaines maladies.

Qu'il soit blanc, au lait ou noir, les Français consomment en moyenne **7 kg** de chocolat par an et par habitant.

Le chocolat noir est riche en magnésium. Le chocolat au lait et le chocolat blanc sont riches en calcium. Le *chocolat* contient du fer, du phosphore, du potassium et des fibres. Il contient également des antioxydants qui luttent contre le vieillissement de nos cellules et de la phényléthylamine qui aurait une action positive en cas de déprime.



> Neuf personnes sur
> dix aiment le chocolat ;
> la dixième ment.

à



l'improviste

Crumble poire/chocolat

L'indispensable !



Ultra Plus rond 2 l

- 15 mn de préparation
  35 mn de cuisson
  Th 6/7 ou 200°C

- **Ingrédients pour 6 personnes**
  - 125 g de beurre salé, mou
  - 75 g de farine (150 ml)
  - 100 g de sucre de canne (100 ml)
  - 75 g de poudre d'amandes
  - 4 poires (± 750 g) passe-crassane ou conférence
  - 100 g de chocolat noir

1 Dans le **Bol mélangeur 3.5 l**, déposez le beurre salé mou, la farine, le sucre, la poudre d'amandes et mélangez à l'aide de la **Cuiller à mélange** jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.

2 A l'aide de **l'Eplucheur 2 en 1**, épluchez les poires, retirez les pépins et coupez-les en petits cubes. Cassez le chocolat en très petits morceaux.

3 Dans l'**Ultra Plus rond 2 l**, déposez les cubes de poires, le chocolat concassé et recouvrez du mélange du **Bol mélangeur**.

4 Fermez l'**Ultra Plus**, et faites cuire dans le four 10 mn, Th 6/7 ou 200°C, retirez le couvercle et poursuivez la cuisson 25 mn, le dessus du crumble doit être bien doré et croustillant. Servez tiède.

Astuce !

Vous pouvez utiliser une boîte 4/4 de poires au sirop, dans ce cas, égouttez-les bien pour ne pas qu'elles rendent de jus.
Vous pouvez aussi remplacer le chocolat concassé par 100 g de pépites de chocolat.



Mi-cuit au chocolat

L'indispensable !



Moule à muffins

- 15 mn de préparation
  9 à 10 mn de cuisson
  Th 7/8 ou 220°C

- **Ingrédients pour 14 muffins (2 Moules)**
  - 150 g de chocolat noir
  - 100 g de beurre salé
  - 100 g de sucre (100 ml)
  - 4 œufs
  - 30 ml de farine (15 g)
  - 14 carrés de chocolat au lait

1 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, déposez le chocolat noir cassé en morceaux, le beurre salé et faites fondre entre 1 mn et 1 mn 30 au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués.

2 Ajoutez le sucre, les œufs et en dernier la farine ; mélangez à l'aide de la **Spatule silicone** jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

3 Posez les **Moules à muffins** sur la grille froide du four et remplissez chaque alvéole aux 3/4.
Enfoncez un carré de chocolat au lait au milieu de chaque muffin et faites cuire 9 à 10 mn dans le four préchauffé, Th 7/8 ou 220°C.

4 Attendez une dizaine de minutes avant de démouler. Vous pouvez servir les muffins aussitôt, accompagnés ou non d'un mélange de fruits rouges.

Astuce !
Vous pouvez remplacer le carré de chocolat au lait par un carré de chocolat style «saveur macarons» ou saveur «tarte tatin»…



Délice au chocolat

L'indispensable !



Moule à manqué 2 l

- 15 mn de préparation
  Chocolat et beurre ► 2 mn
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués
  Gâteau ► 22 mn de cuisson
  Th 6/7 ou 190°C

- **Ingrédients pour 6/8 personnes**
  - 200 g de chocolat noir
  - 200 g de beurre
  - 225 g de sucre (225 ml)
  - 6 œufs
  - 1 sachet de sucre vanillé
  - 15 g de farine (30 ml)

1 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, déposez le chocolat cassé en morceaux, le beurre et faites fondre 2 mn, puissance 750 Watts restitués.

2 Dans le **Pichet gradué 2 l**, mélangez au **Fouet Souple** le sucre et les œufs. Ajoutez à cette préparation le mélange du **Pichet Microplus 1 l** puis le sucre vanillé, la farine et mélangez bien à nouveau.

3 Posez le **Moule à manqué** sur la grille froide du four, versez la préparation dans le **Moule** et faites cuire 22 mn, dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C.

4 Sortez le gâteau du four, il donne l'impression de ne pas être cuit dans le milieu : c'est normal. Laissez-le complètement refroidir avant de le démouler.
Servez avec une crème anglaise (voir page 16) que vous pourrez parfumer au café.

Astuce !
Ce gâteau se congèle très bien. Sortez-le 2 h avant de le déguster. Sinon, décongelez-le 6 mn sur la position décongélation.



Chouquettes façon profiteroles

L'indispensable !



Pichet Microplus 1 l

- 15 mn de préparation
  Sauce chocolat ▸ 1 mn 30
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués

- **Ingrédients pour 6 personnes**
  - Une douzaine de chouquettes
  - 1 l de glace à la vanille

Sauce chocolat

- 100 ml de crème liquide
- 100 g de chocolat noir
- 25 ml de Grand Marnier

1 Retirez un chapeau sur chaque chouquette et garnissez l'intérieur d'une boule de glace vanille, à l'aide de la **Cuiller à glace** puis reposez le chapeau.

2 Préparez la sauce chocolat : versez la crème liquide et le chocolat en morceaux dans le **Pichet Microplus 1 l** et faites chauffer 1 mn 30 dans le four à micro-ondes, puissance 750 Watts restitués.

3 Ouvrez le **Pichet** et mélangez à l'aide du **Fouet souple** jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène, ajoutez le Grand Marnier, mélangez à nouveau : la sauce est prête. Arrosez les profiteroles du chocolat chaud et servez sans attendre.

Astuce !

Les chouquettes seules se congèlent très bien. Vous n'aurez plus qu'à les garnir de glace et à préparer la sauce chocolat qui ne vous prendra que quelques minutes..



Iceberg crème anglaise chocolat

L'indispensable !



Bol modulaire 2 l

- 20 mn de préparation
  Crème anglaise ▸ 6 mn 30
  Blancs en neige ▸ 2 x 3 mn
  Chocolat ▸ 1 mn
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués

- **Ingrédients pour 6 personnes**

  Crème anglaise
  - 5 jaunes d'œufs
  - 100 g de sucre
  - 15 ml de Maïzena
  - 750 ml de lait entier
    à température ambiante
  - 75 g de chocolat noir
    + 1 cuillerée à soupe d'eau

  Iceberg
  - 5 blancs d'œufs + 1 pincée de sel
    + 50 ml de sucre glace
  - 1/2 l d'eau bouillante

1 Dans le **Bol modulaire 2 l**, montez les blancs en neige avec le sel ; lorsqu'ils sont fermes, ajoutez le sucre glace et battez encore 1 mn. Egalisez et décollez les blancs du bord du Bol et versez l'eau bouillante tout autour, fermez le Bol et laissez 3 mn.

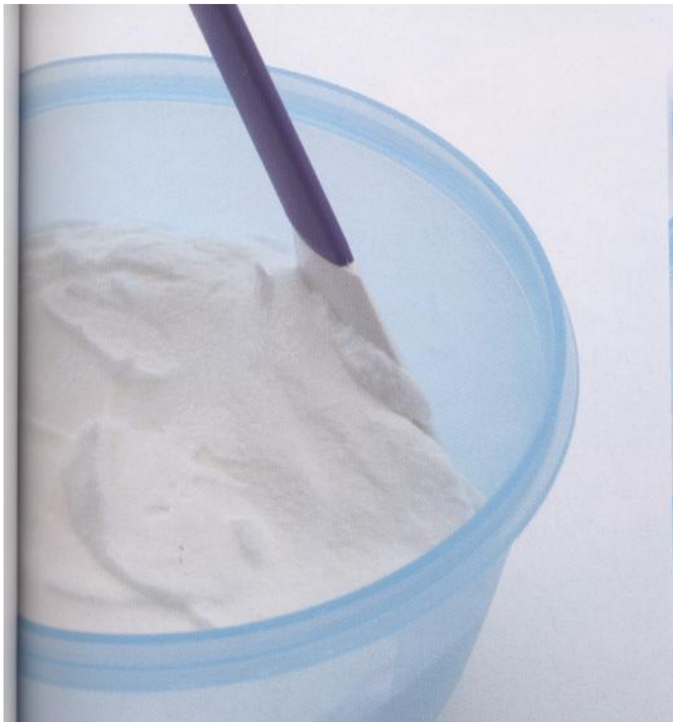
2 Ouvrez le Bol, refermez-le, faites le vide d'air et retournez-le avec précaution ; laissez encore 3 mn puis videz l'eau.

3 Crème anglaise : dans le **Microplus rond 2.25 l**, versez les jaunes d'œufs, le sucre, fouettez avec le **Fouet souple** jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la Maïzena, le lait et faites cuire 3 mn au micro-ondes; mélangez, faites cuire encore 3 mn 30.

4 Dans le **Pichet Microplus 1 l** faites fondre le chocolat avec 1 cuillerée à soupe d'eau 1 mn au micro-ondes. Ajoutez-le à la crème anglaise et mélangez. Démoulez les blancs dans le plat de service, versez la crème anglaise au chocolat tout autour et servez.

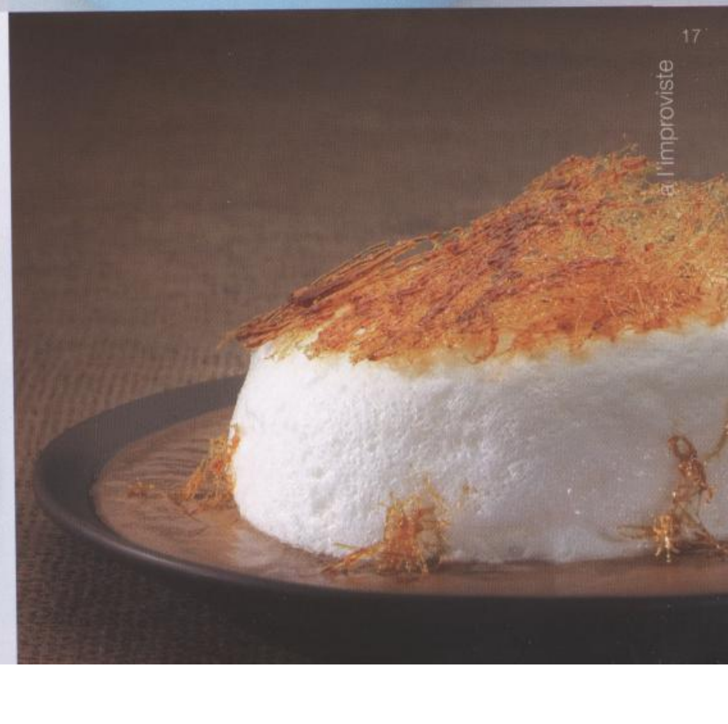
Astuce !

Vous pouvez cuire les blancs au micro-ondes : disposez-les dans le Microplus rond 2.25 l et comptez 1 mn 30 de cuisson, sans couvercle, puissance 750 Watts restitués.









Moelleux Karo

L'indispensable !



Moule à muffins

- 10 mn de préparation
  Chocolat ▸ 1 mn 30
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués
  Muffins ▸ 8 à 9 mn
  Th 7/8 ou 220°C

- **Ingrédients pour 7 muffins**
  - 100 g de beurre doux
  - 100 g de chocolat noir
  - 100 g de sucre
  - 2 œufs
  - 30 g de farine (60 ml)

1 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, déposez le chocolat et le beurre, faites fondre 1 mn 30 au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués puis mélangez la préparation à l'aide du **Fouet souple.**

2 Ajoutez ensuite le sucre, les œufs un à un en battant bien entre chaque, puis terminez par la farine en mélangeant bien l'ensemble.

3 Posez le **Moule à muffins** sur la grille froide du four. Remplissez-le de la préparation et glissez dans le four préchauffé 8 à 9 mn, Th 7/8 ou 220°C.

4 Laissez en attente quelques minutes avant de démouler. Se dégustent tièdes ou froids.

Astuce !
Pour pouvez préparer les muffins à l'avance. Pour les déguster, passez-les 1 mn sur la position décongélation du four à micro-ondes, juste pour les tiédir.



Quenelles ganache aux fruits rouges



Bol mélangeur 3.5 l

- 15 mn de préparation
  Cerises ▸ 10 mn de cuisson

- **Ingrédients pour 6 personnes**
  - 200 ml de crème liquide Fleurette
  - 200 g de chocolat noir

Pour servir
- 250 g de cerises surgelées
- 100 ml de sucre
- 25 ml de kirsch

1 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites chauffer la crème 2 mn au micro-ondes, à 750 Watts restitués. Versez-la dans le **Pichet gradué 1 l**, ajoutez le chocolat en morceaux, fermez le Pichet et laissez 5 mn. Ouvrez, mélangez crème et chocolat à la **Spatule silicone**.

2 Dans le **Bol mélangeur 3.5 l**, versez de l'eau froide et des glaçons, fermez avec le couvercle collerette, disposez le **Pichet gradué 1 l** avec le mélange crème/chocolat au centre et battez au batteur électrique, jusqu'à l'obtention d'une mousse bien ferme. Si vous disposez de peu de temps, glissez la préparation 3/4 h au congélateur. Sinon laissez-la quelques heures au frais.

3 Dans une casserole, faites chauffer les cerises avec le sucre, laissez cuire 10 mn, ajouter le Kirsch et laissez refroidir. Façonnez les quenelles de chocolat à l'aide de 2 cuillers à soupe, disposez sur assiette et accompagnez des cerises refroidies.

Astuce !
Trempez les cuillers dans l'eau chaude avant de façonner vos quenelles. Elles n'en seront que plus réussies !









Vacherin rapide

L'indispensable !



Coupe océane 2 l

- 15 mn de préparation
  Chocolat ▸ 1 mn
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués

- **Ingrédients pour 6/8 personnes**
  - 300 ml de crème liquide entière
  - 50 ml de sucre glace
  - 1 cuillerée à café de vanille liquide
  - 1/2 l de glace au chocolat
  - 1/2 l de glace au caramel
  - 2 à 3 belles meringues

Sauce chocolat

- 200 g de chocolat aux éclats de caramel
- 2 cuillerées à soupe d'eau
- 50 ml de crème fraîche

1 Montez la crème en chantilly dans le **Pichet gradué 2 l**, ajoutez le sucre glace et la vanille liquide et battez à nouveau.

2 Tapissez le fond de la **Coupe océane 2 l** avec la glace chocolat, lissez bien le dessus avec la **Spatule silicone.** Ajoutez la glace au caramel et procédez comme pour la glace chocolat.

3 Etalez la chantilly puis les meringues grossièrement écrasées, enfoncez-les légèrement dans la crème.

4 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites fondre le chocolat aux éclats de caramel, 1 mn au micro-ondes avec 1 cuillerée à soupe d'eau ; ajoutez la crème fraîche et mélangez à l'aide de la **Spatule silicone**. Versez la sauce chocolat chaude sur votre préparation et servez sans attendre.

Astuce !
Si vous n'avez pas beaucoup de temps, utilisez de la chantilly du commerce.



Mousses rapido

L'indispensable !



Pichet gradué 2 l

- 15 mn de préparation
  Chocolat ▸ 1 mn 30
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués
  4 h au réfrigérateur

- **Ingrédients pour 6 personnes**
  - 250 g de chocolat noir
  - 25 ml d'eau
  - 50 ml de sucre vanillé
  - 6 œufs jaunes et blancs séparés
  - 200 ml de crème épaisse double
  - 75 ml de sucre glace

1 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, déposez le chocolat cassé en morceaux réguliers avec 25 ml d'eau et faites fondre 1 mn 30 au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués.

2 Ajoutez le sucre vanillé, les jaunes d'œufs et mélangez à l'aide de la **Spatule silicone**, ajoutez la crème et mêlez à nouveau.

3 Dans le **Pichet gradué 2 l**, montez les blancs en neige ferme, ajoutez le sucre glace. Battez à nouveau.

4 Mélangez délicatement les deux préparations, à l'aide de la **Spatule silicone**, versez dans les récipients de service et réservez au frais 4 h au moins. Si vous êtes pressée, mettez la préparation 3/4 h au congélateur puis 1/2 h au réfrigérateur.

Astuce !
Faites votre sucre vanillé vous-même : versez 500 g de sucre de canne ou de sucre en poudre dans une Boîte Modulaire Pop 1 l. Fendez 2 gousses de vanille en 2, coupez les moitiés en 2 et enfoncez-les dans le sucre choisi. En 1 semaine, votre sucre sera parfumé et transformé en sucre vanillé !



Coupes de fruits au chocolat

L'indispensable !



Quick Chef Plus

- 15 mn de préparation
  Chocolat ► 1 mn
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués

- **Ingrédients pour 6 personnes**
  - 2 kiwis en rondelles
  - 1 banane en rondelles
  - 1 poire en cubes
  - 2 pommes en cubes
  - Le jus d'un demi-citron
  - 2 étoiles de badiane
  - 50 g de beurre, 50 ml de miel
  - 100 ml de rhum ambré
  - 10 spéculos, 10 cookies
  - 1 cuillerée à café de vanille en poudre
  - Poivre du moulin (facultatif)
  - 375 g de mascarpone bien froid
    + 75 ml de sucre glace
  - 150 g de chocolat noir
    + 50 ml de crème fraîche

1 Préparez tous les fruits : pelez-les, coupez-les et citronnez-les. Dans une poêle, faites chauffer le beurre et ajoutez tous les fruits préparés, le miel, les étoiles de badiane et faites caraméliser doucement.

2 Hors du feu, arrosez du rhum, faites chauffer 5 secondes et flambez. Dans le **Quick Chef Plus**, hachez grossièrement les spéculos et les cookies. Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites fondre le chocolat et la crème 1 mn au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués.

3 Dans le **Pichet 1 l**, battez le marscapone bien froid et le sucre glace à l'aide du batteur électrique. Ajoutez-lui le chocolat fondu dans la crème et battez à nouveau.

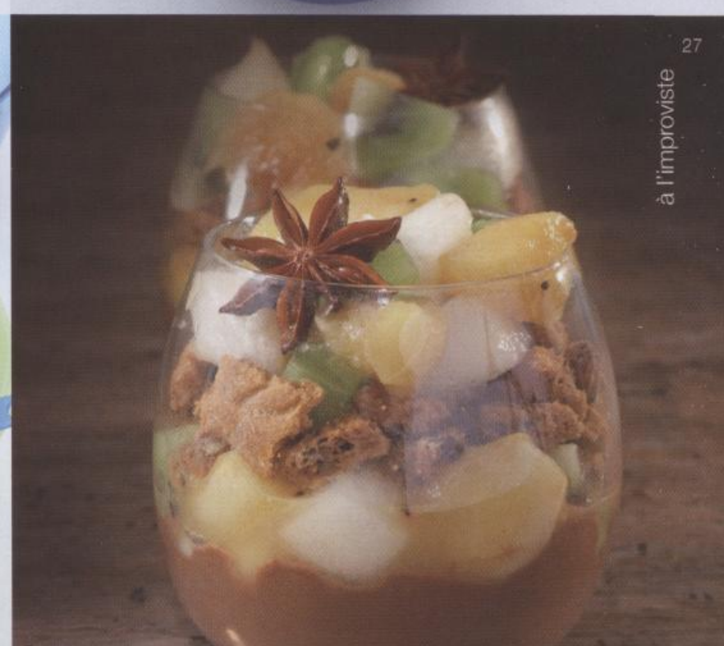
4 Présentation : dans chaque verrine, répartissez le mascarpone chocolaté, les fruits, 1 pincée de vanille en poudre, 1 tour de moulin de poivre si vous aimez, les gâteaux hachés grossièrement et à nouveau les fruits. Se déguste froid.

Astuce !
Vous pouvez varier les fruits selon votre goût et remplacer les spéculos et les cookies par des sablés bretons.











bluffant !

"Aimez le chocolat à fond,
sans complexe
ni fausse honte,
car rappelez-vous :
"sans un grain de folie,
il n'est point d'homme
raisonnable !"."

Aumônières mangue/chocolat

L'indispensable !



Feuille de cuisson

- 15 mn de préparation
  10 à 15 mn de cuisson
  Th 6 ou 180°C

- **Ingrédients pour 6 personnes**
  - 150 ml de chocolat noir
  - 2 mangues bien mûres
  - 6 feuilles de brick
  - 50 g de beurre fondu
  - 125 g de framboises fraîches

1 Râpez le chocolat à l'aide du **Moulin Universel Plus**. Pelez les mangues et coupez-les en dés.

2 A l'aide du **Pinceau 2 en 1**, beurrez les feuilles de brick et disposez sur chacune d'elles des dés de mangue, quelques framboises fraîches et 25 ml de chocolat râpé.

3 Relevez les bords de la feuille de brick et maintenez-la bien fermée à l'aide d'une brochette en bois.

4 Disposez les aumônières sur la **Feuille de cuisson**, posée sur la grille froide du four et glissez dans un four préchauffé, 10 à 15 mn, Th 6 ou 180°C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Dégustez tièdes.

Astuce !

Pour fermer les aumônières, utilisez des piques en bois assez longs ou de la ficelle de cuisine.
Vous pouvez utiliser d'autres fruits comme la banane, le kiwi, la pêche…



Tiramisu aux 2 chocolats

L'indispensable !



Plat rond 2.4 l

- 20 mn de préparation
  Sans cuisson

- **Ingrédients pour 6/8 personnes**
  - 3 œufs jaunes et blancs séparés
  - 125 g de sucre
  - 1 pot de mascarpone (250 g)
  - 1 paquet de biscuits à la cuiller (± 24)

Sirop
- 200 ml de café très fort
- 50 ml d'Amaretto

Décor
- 50 ml de cacao amer
- 100 g de chocolat blanc

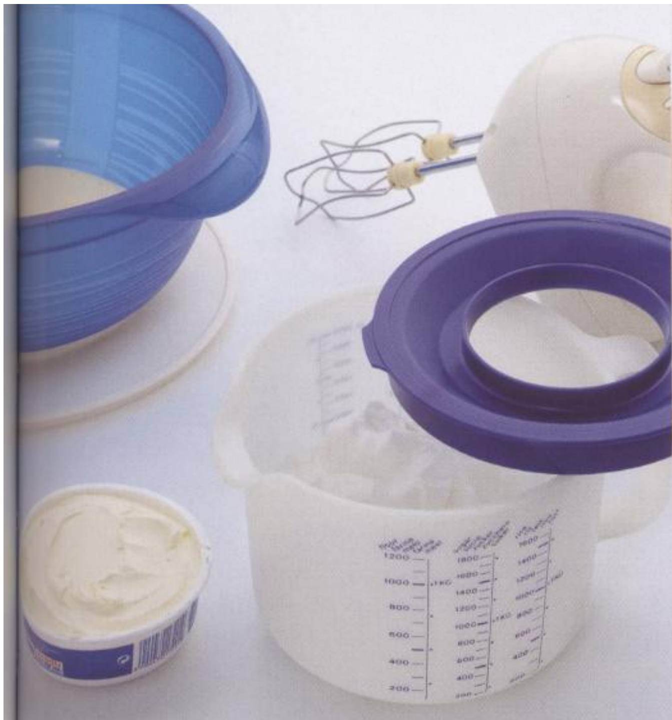
1. Dans le **Bol mélangeur 3.5 l** battez à l'aide d'un batteur électrique les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et continuez de battre au batteur électrique.

2. Dans le **Pichet gradué 2 l**, montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les au mélange du **Bol mélangeur** à l'aide de la **Spatule silicone**. Préparez le sirop : dans un **Ravier Flash 400 ml** versez le café fort et l'Amaretto.

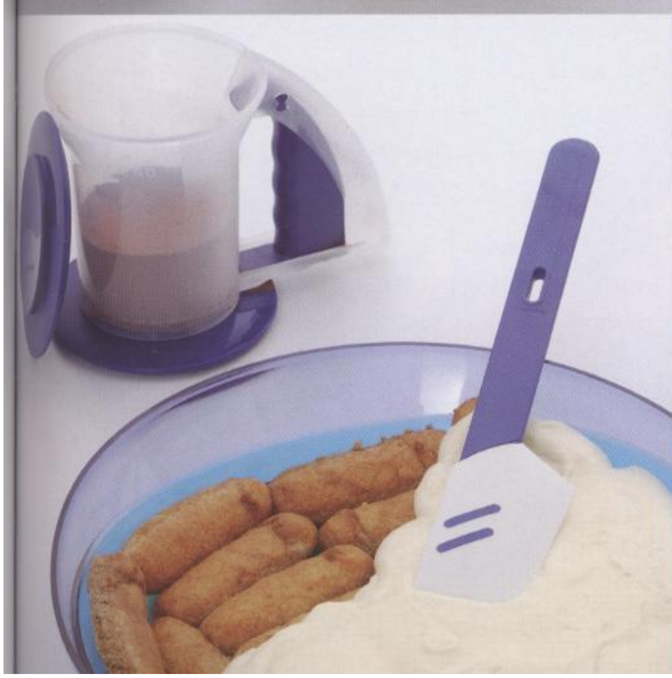
3. Dans le **Plat rond 2.4 l**, disposez les biscuits à la cuiller trempés rapidement dans le sirop, ajoutez le mélange au mascarpone et glissez au frais.

4. Au moment de servir, sortez le tiramisu du réfrigérateur, saupoudrez-le de cacao amer et parsemez de copeaux de chocolat blanc réalisés avec **l'Eplucheur 2 en 1** et dégustez.

Astuce !
Vous pouvez remplacer le cacao amer par du chocolat noir râpé et remplacer l'Amaretto par du Rhum ou du Marsala.









Tarte au chocolat

L'indispensable !



Moule à tarte

- 15 mn de préparation
  Pâte ▸ 15 mn de cuisson
  Th 6/7 ou 190°C
  Chocolat/crème et lait ▸ 2 mn 30
  au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués
  Tarte ▸ 7 à 8 mn de cuisson
  Th 6/7 ou 200°C

- **Ingrédients pour 6 personnes**
  - 1 pâte sablée (± 250 g)
  - 200 g de chocolat noir
  - 200 ml de crème liquide
  - 75 ml de lait
  - 25 ml de sucre semoule
  - 2 œufs

1 Foncez le **Moule à tarte** de la pâte sablée, disposez une couche épaisse de haricots secs sur la pâte et faites-la cuire à blanc pendant 15 mn, Th 6/7 ou 190°C.

2 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux, la crème et le lait 2 mn 30 au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués. Ouvrez le **Pichet** et mélangez à l'aide du **Fouet souple.** Ajoutez au mélange le sucre et les œufs, un à un, jusqu'à l'obtention d'une préparation bien homogène.

3 Retirez les haricots secs du fond de tarte et versez le mélange du **Pichet Microplus 1 l.** Glissez à nouveau au four 7 à 8 mn en augmentant la puissance du four à 200°C.

4 Lorsqu'elle est cuite, retirez la tarte du four : le centre est un peu «tremblotant» c'est normal. Laissez bien refroidir avant de démouler. Servez, saupoudrée de sucre glace.

Astuce !

Pour que les bords de la pâte ne se rétractent pas à la cuisson, placez le Moule garni de la pâte 10 mn au congélateur avant de la faire cuire à blanc. Vous pouvez réaliser cette tarte en remplaçant le chocolat noir par du chocolat au lait.



Panacotta chocolat

L'indispensable !



Pichet Microplus 1 l

- 15 mn de préparation
  Panacotta ▸ 1 mn de cuisson
  Coulis au chocolat ▸ 2 mn
  au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués

- **Ingrédients pour 6 personnes**
  - 3 feuilles de gélatine (6 g)
  - 600 ml de crème liquide entière
  - 125 g de sucre (125 ml)
  - 1 sachet de sucre vanillé
  - 1 cuillerée à café d'extrait d'amandes amères

Coulis au chocolat
- 150 g de chocolat au lait
- 25 g de beurre
- 150 ml de crème fraîche à 15 %

Décor
- Une douzaine de framboises fraîches

1 Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, versez la crème, le sucre, le sucre vanillé, l'extrait d'amandes amères, mélangez à l'aide du **Fouet plat** et portez à ébullition. Laissez bouillir doucement pendant 1 mn.

2 Ajoutez les feuilles de gélatine bien égouttées et mélangez longuement jusqu'à ce que les feuilles soient bien dissoutes.

3 Répartissez le mélange dans des verrines, des coupes ou des verres : ne les remplissez pas jusqu'en haut puis laissez refroidir et placez au réfrigérateur.

4 Coulis au chocolat : versez le chocolat au lait cassé en morceaux dans le **Pichet Microplus 1 l**, ajoutez le beurre, 50 ml de crème et faites fondre 1 mn 30 dans le four à micro-ondes, puissance 750 Watts restitués. Ouvrez le **Pichet** et ajoutez les 100 ml de crème restante en mélangeant bien. Au moment de servir, versez le coulis sur les Panacotta et décorez de quelques framboises.

Astuce !

Vous pouvez utiliser le Moule à Charlotte. Dans ce cas, le Moule sera rempli aux 3/4. N'oubliez pas de passer le Moule sous l'eau froide avant de verser la préparation. Vous napperez du coulis au chocolat au moment de servir et décorerez avec des framboises.



Gâteau croquant, craquant

L'indispensable !



Moule à cake

- A préparer la veille
  15 mn de préparation
  Beurre et chocolat ▸ 2 mn
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués
  Réfrigérateur ▸ 1 nuit

- **Ingrédients pour 6/8 personnes**
  - 250 g de beurre
  - 150 g de chocolat noir
  - 150 g de sucre (150 ml)
  - 2 œufs
  - 1 cuillerée à café de café soluble
  - 1 paquet de petits-beurre (± 200 g)
  - 6 petites meringues, longues

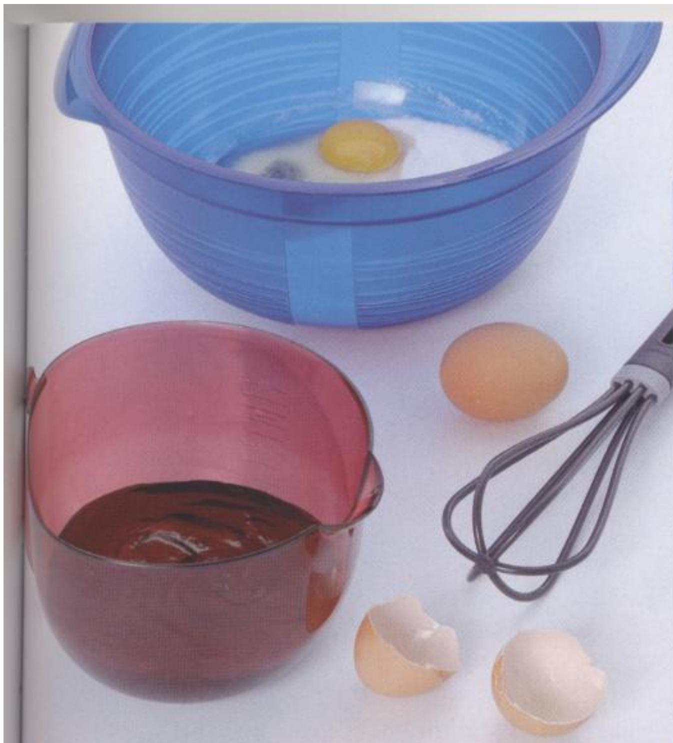
1 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, déposez le beurre et le chocolat en morceaux et faites fondre 2 mn au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués puis mélangez à l'aide du **Fouet souple** et laissez refroidir.

2 Dans le **Bol mélangeur 3.5 l**, mélangez le sucre, les œufs et le café soluble et battez à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez le mélange du **Pichet Microplus 1 l** et mêlez bien l'ensemble à la **Spatule silicone**.

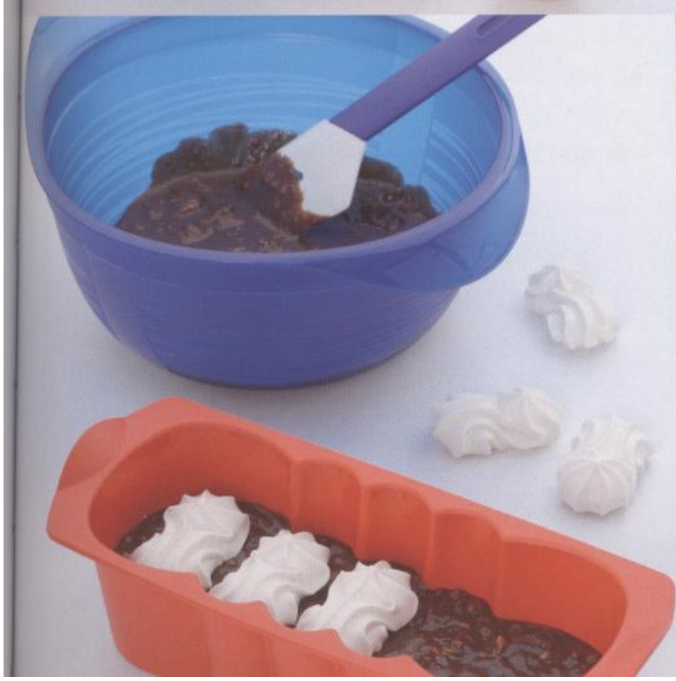
3 Dans le **Quick Chef Plus**, hachez très grossièrement les petits-beurre, ajoutez-les au mélange du **Bol mélangeur** et mêlez bien l'ensemble.

4 Passez le **Moule à cake** sous l'eau froide, versez moitié de la préparation dans le **Moule**, disposez les petites meringues et terminez par le reste de la préparation. Laissez 1 nuit au réfrigérateur. Servez avec une crème anglaise parfumée au café.

Astuce !
Vous pouvez remplacer les petits-beurre par un paquet de crêpes dentelle et les meringues par des macarons à la vanille.









Glace mousseuse

L'indispensable !



Grand moule couronne

- 15 mn de préparation
  Congélateur 4 à 5 h

- **Ingrédients pour 6/8 personnes**
  - 150 ml de sucre glace
  - 3 œufs jaunes et blancs séparés
  - 250 ml de crème liquide à 40% de matière grasse, très froide
  - 1 cuillerée à café de vanille liquide
  - 50 ml de cacao amer
  - 2 très grosses meringues

1 Dans le **Pichet gradué 1 l**, battez le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dans de **Pichet gradué 2 l**, montez la crème en chantilly bien ferme et ajoutez-lui le mélange sucre/œuf. Dans le **Bol batteur 3 l**, montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange précédent.

2 Divisez la préparation en 2 : dans l'une ajoutez la vanille liquide, dans l'autre le cacao amer.

3 Passez le **Grand moule couronne** sous l'eau froide, versez la préparation au chocolat. Disposez les meringues grossièrement hachées : elles doivent pratiquement remplir le **Grand moule couronne**.

4 Versez ensuite la préparation à la vanille qui doit bien s'infiltrer entre les meringues ; le Moule est bien plein. Glissez au congélateur 4 à 5 h.

Astuce !
Vous pouvez utiliser des petites meringues dans ce cas, laissez-les entières.



Mousses chocolat au beurre salé



Bol mélangeur 3.5 l

- 15 mn de préparation
  Cuisson caramel blond
  Réfrigérateur ▸ 3 h

- **Ingrédients pour 6 personnes**
  - 100 g de sucre
  - 1 paquet de sucre vanillé
  - 25 ml d'eau
  - 50 g de beurre salé
  - 200 ml de crème liquide entière
  - 200 g de chocolat au lait
  - 4 œufs jaunes et blancs séparés

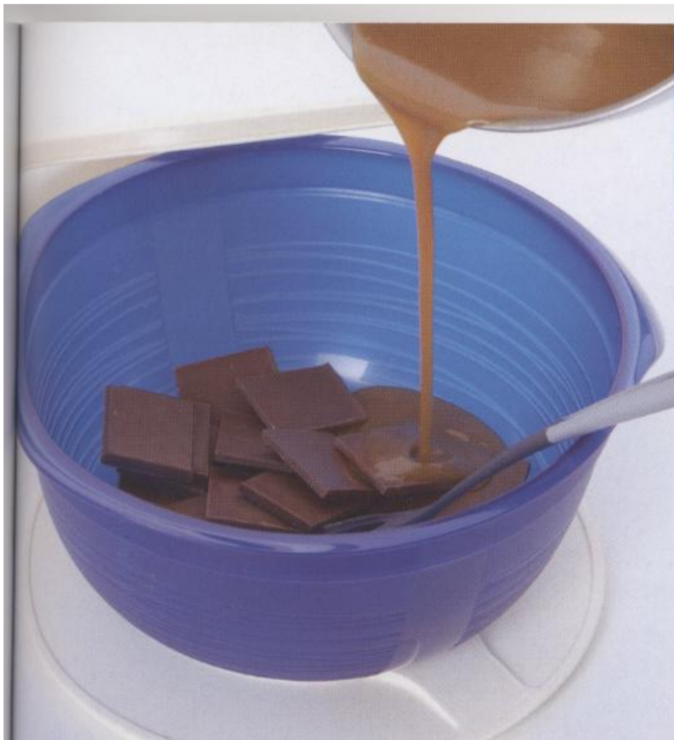
1 Dans une casserole, faites chauffer le sucre, le sucre vanillé et l'eau et mélangez à l'aide du **Fouet plat** jusqu'à l'obtention d'un caramel blond doré.

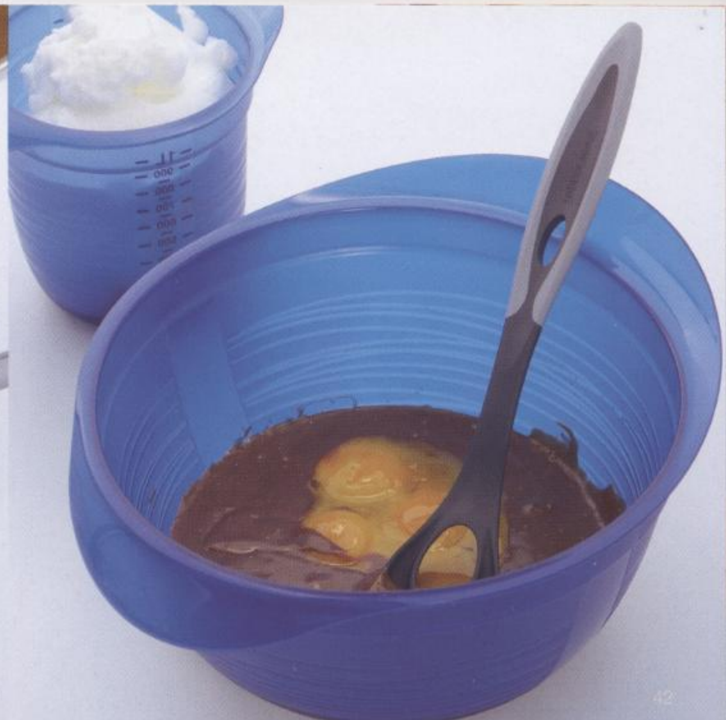
2 Hors du feu, ajoutez le beurre salé et la crème liquide entière et mélangez au **Fouet plat**. Remettez sur la source de chaleur jusqu'à ce que vous obteniez une préparation fluide.

3 Dans le **Bol mélangeur 3.5 l**, déposez le chocolat au lait, cassé en morceaux ; versez la préparation précédente sur le chocolat, fermez avec le couvercle et laissez tiédir. Ouvrez le **Bol**, mélangez puis ajoutez les jaunes d'œufs dans la préparation tiède et mêlez avec la **Cuiller à mélange**.

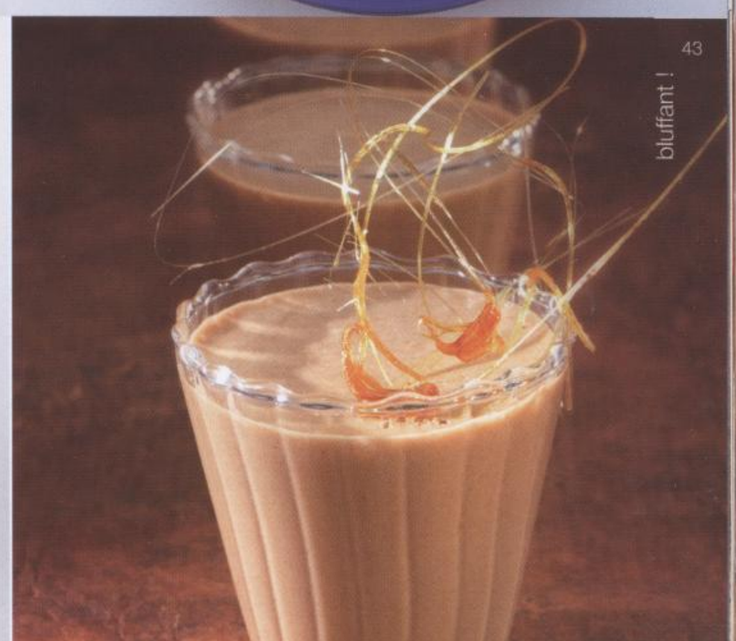
4 Dans le **Pichet gradué 1 l**, montez les blancs en neige ferme et ajoutez-les délicatement au mélange du **Bol mélangeur**. Répartissez la préparation dans des verrines ou des coupelles et glissez quelques heures au réfrigérateur.

Astuce !
Placez-les au minimum 3 h dans le réfrigérateur, avant de les déguster. Peut se préparer à l'avance et se conserver au congélateur 15 jours.









Crème lagon glacée

L'indispensable !



Moule à Charlotte

- 20 mn de préparation
  Chocolat ► 1 mn 30 de cuisson
  au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués
  Congélateur ► 4 h

- **Ingrédients pour 6/8 personnes**
  - 1 boîte de lait condensé non sucré (mise 1/2 au congélateur)
  - 100 g de sucre glace
  - 150 g de chocolat noir
  - 10 ml d'eau
  - 1 cuillerée à café de vanille liquide

Coulis lagon
- 200 ml de curaçao bleu
- 25 ml de Maïzena

1 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec l'eau, 1 mn 30 au micro-ondes puissance 750 Watts restitués.

2 Dans le **Pichet gradué 2 l**, versez la boîte de lait condensé non sucré, très froide et battez à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le lait triple de volume. Versez le sucre glace et continuez de battre doucement, puis ajoutez le chocolat fondu et la vanille liquide en continuant de battre au batteur.

3 Passez le **Moule à Charlotte** sous l'eau froide et versez la préparation dans le Moule. Placez au congélateur 4 h.
Avant de déguster, sortez la crème du congélateur et placez-la 1/2 h au réfrigérateur.

4 **Coulis lagon** : dans une casserole, faites chauffer le curaçao bleu, ajoutez la Maïzena et remuez à l'aide de la **Spatule silicone**, jusqu'à l'obtention d'un coulis un peu épais. Laissez refroidir avant de servir avec la crème.

Astuce !
Mettre la boîte de lait condensé non sucré au congélateur 1/2 h avant de commencer la recette.



Crème pralinoise à la framboise

L'indispensable !



Ultra Plus rond 2 l

- 15 mn de préparation
  35 mn de cuisson
  Th 6/7 ou 190°C

- **Ingrédients pour 6 personnes**
  - 350 g de framboises
    + 150 g pour la décoration
  - 150 g de chocolat "pralinoise"
  - 150 g de sucre en poudre
  - 2 œufs entiers
  - 2 jaunes
  - 25 ml de Maïzena
  - 300 ml de crème liquide à 40%

1 Versez les 350 g de framboises dans l'**Ultra Plus rond 2 l**. Répartissez le chocolat "pralinoise", cassé en petits morceaux sur les framboises.

2 Dans le **Bol batteur 3 l**, battez à l'aide d'un batteur électrique le sucre, les œufs entiers et les 2 jaunes. Ajoutez la Maïzena puis la crème liquide et mélangez à la **Spatule silicone**.

3 Versez la préparation sur les framboises et le chocolat "pralinoise", posez le couvercle et faites cuire dans le four préchauffé, 20 mn, Th 6/7 ou 190°C.

4 Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson 15 mn. Dégustez tiède ou froid décoré des 150 g de framboises restantes.

Astuce !
Cette recette ne se démoulant pas, vous pouvez la cuire dans des petits moules individuels.



Trifle tatin chocolat

L'indispensable !



Pichet Microplus 1 l

- 20 mn de préparation
  Pommes ▸ 6 mn
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués

- **Ingrédients pour 6 personnes**
  - 4 pommes (± 500 g)
  - le jus de citron
  - 50 g de raisins secs blonds
  - 50 ml de sucre semoule
  - 25 g de beurre
  - 1 tablette de chocolat « tarte tatin » (100 g)
  - 50 ml de crème liquide
  - 1 paquet de sablés bretons
  - 1 boîte de crème au chocolat (± 500 g)

1 Epluchez les pommes avec l'**Eplucheur 2 en 1**, citronnez-les et coupez-les en gros dés.

2 Versez les pommes, les raisins secs, le sucre et le beurre dans le **Microplus rond 1 l** et faites cuire 5 mn dans le four à micro-ondes puissance 750 Watts restitués.

3 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, disposez le chocolat "tarte tatin" cassé en morceaux et la crème liquide et faites fondre 1 mn au micro-ondes puissance 750 Watts restitués. Ouvrez le Pichet et mélangez bien l'ensemble à la **Spatule silicone**.

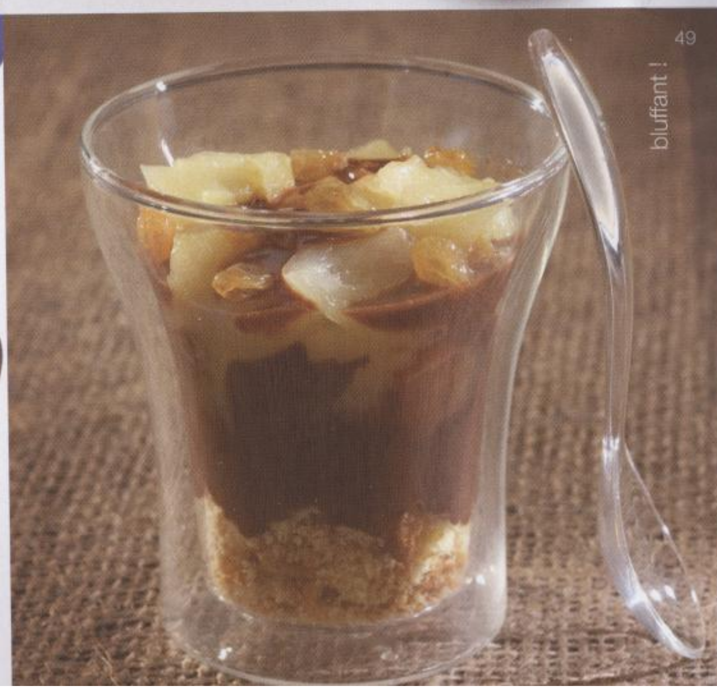
4 Présentation : Dans de jolis verres, disposez par couche : 1 biscuit breton émietté, 50 ml de crème au chocolat, des pommes et raisins cuits et arrosez de chocolat "tarte tatin" fondu : servez sans attendre, délicieux !

Astuce !
Vous pouvez réaliser cette recette avec d'autres fruits suivant les saisons : poires, pêches, nectarines, ananas…









bluffant !



> « Si j'étais directeur d'école,
> je me débarrasserais
> du professeur d'histoire
> et je le remplacerais par
> un professeur de chocolat ;
> mes élèves étudieraient
> au moins un sujet
> qui les concerne tous. »

les petits anges

Marbré noir et blanc

L'Indispensable !



Moule à cake

- 15 mn de préparation
  Chocolat noir ▸ 1 mn
  et chocolat blanc ▸ 1mn
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués
  Marbré ▸ 45 mn
  Th 6 ou 180°C

- **Ingrédients pour 6/8 personnes**
  - 125 g de chocolat noir + 15 ml d'eau
  - 200 g de chocolat blanc + 25 ml d'eau
  - 125 g de beurre mou
  - 100 g de sucre
  - 3 œufs jaunes et blancs séparés
  - 50 ml de lait
  - 200 g de farine (400 ml)
  - 1 sachet de levure chimique

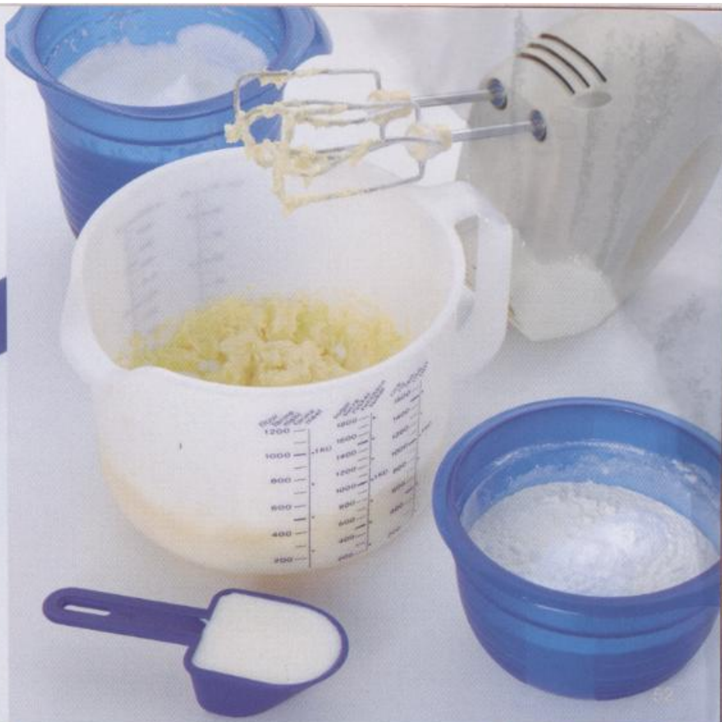
1 Faites fondre séparément les 2 chocolats au micro-ondes, dans 2 **Pichets Microplus 1 l.** Dans le **Pichet gradué 2 l**, versez le sucre, le beurre mou, les jaunes d'œufs et faites blanchir la préparation au batteur électrique. Ajoutez le lait et la farine mêlée à la levure en mélangeant bien à la **Spatule silicone.**

2 Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel dans le **Pichet gradué 1 l** puis ajoutez-les délicatement à la préparation du **Pichet gradué 2 l.** Versez moitié de la pâte dans le chocolat blanc, l'autre moitié dans le chocolat noir.

3 Posez le **Moule à cake** sur la grille froide du four, versez les 2 préparations en alternant les couleurs. Glissez dans un four préchauffé 45 mn, Th 6 ou 180°C. Démoulez froid.

Astuce !
Préparez 2 cakes en même temps et congelez-en 1.









Tartelettes fondantes

L'indispensable !



Moule à 6 tartelettes

- 10 mn de préparation
  Chocolat et beurre ▸ 1 mn 30
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués
  et tartelettes ▸ 2 mn 30
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués

- **Ingrédients pour 6 tartelettes**
  - 100 g de beurre
  - 100 g de chocolat noir
  - 100 g de sucre
  - 2 œufs
  - 30 g de farine (60 ml)

1 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites fondre le chocolat et le beurre 1 mn 30 au micro-ondes puissance 750 Watts restitués.

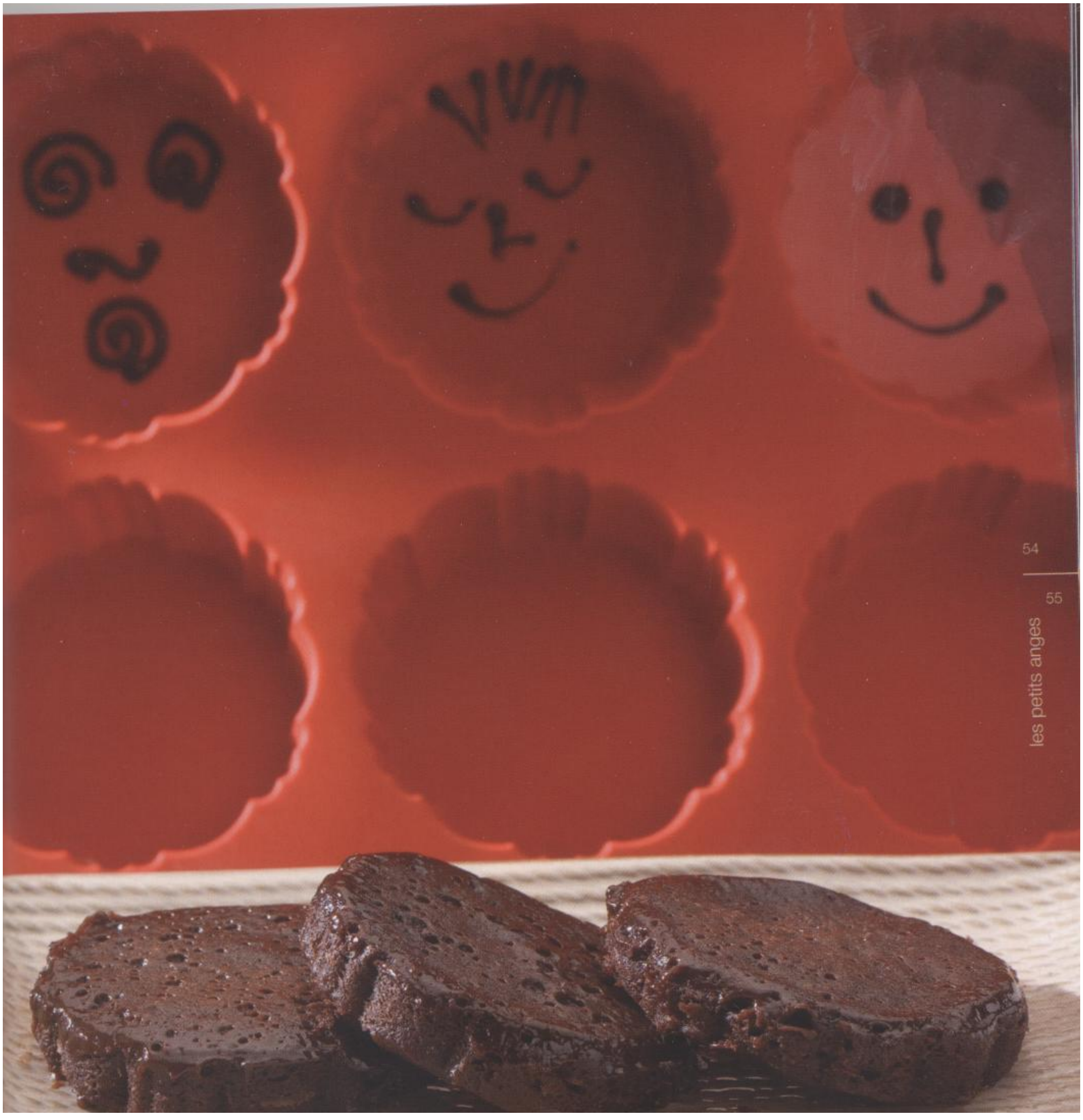
2 Ajoutez le sucre, les œufs et la farine et mélangez bien l'ensemble à l'aide du **Fouet souple**.

3 Posez le **Moule à 6 tartelettes** sur le plateau tournant du four à micro-ondes et répartissez-le mélange du **Pichet Microplus 1 l** dans les alvéoles.

4 Faites cuire 2 mn 30 au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués. Laissez tiédir avant de démouler. Se dégustent tièdes ou froides.

Astuce !

Faites chauffer de la marmelade d'orange avec un peu de jus d'orange et nappez-en les tartelettes avant de les servir. Vous pouvez varier en faisant chauffer de la confiture de fraise et du sirop de grenadine.



Croque-choco

L'indispensable !



Moulin Universel Plus

- 10 mn de préparation
  5 à 6 mn de cuisson

- **Ingrédients pour 4 croque-choco**
  - 8 tranches de pain de mie
  - 100 g de chocolat noir
  - Beurre

1 Beurrez les tranches de pain de mie des 2 côtés. Saupoudrez 1 face de chocolat, râpé à l'aide du **Moulin Universel Plus**, posez la 2ème tranche de pain de mie beurrée, et disposez dans l'appareil à croque-monsieur.

2 Faites cuire, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et les croque-choco bien dorés. Dégustez tièdes ou chauds, les enfants vont adorer !

Astuce !
Vous pouvez utiliser du chocolat au lait ou de la pâte à tartiner.



Muffins façon brownies

L'indispensable !



Quick Chef Plus

- 15 mn de préparation
  Beurre et chocolat ▸ 10 mn
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués
  Muffins ▸ 15 mn
  Th 6/7 ou 190°C

- **Ingrédients pour 14 muffins**
  - 50 g de noix hachées
  - 75 g de beurre salé
  - 150 g de chocolat noir
  - 150 g de sucre de canne
  - 75 ml de crème fraîche
  - 1 œuf
  - 50 g de farine (100 ml)
  - 7 grands carrés de chocolat fourrés "au caramel" ou "éclats de caramel"

1 Hachez les noix à l'aide du **Quick Chef Plus**, et faites-les grillés quelques minutes au four.

2 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, déposez le beurre, le chocolat et faites fondre 1 mn 30 dans le four à micro-ondes, puissance 750 Watts restitués.
Mélangez bien l'ensemble avec la **Cuiller à mélange** puis incorporez le sucre, la crème fraîche, l'œuf, la farine et, en dernier, les noix concassées et passées au four.

3 Posez les 2 **Moules à muffins** sur la grille froide du four, remplissez chaque alvéole aux 2/3 avec la préparation et enfoncez-y la moitié d'un grand carré de chocolat "aux éclats de caramel".

4 Faites cuire 15 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 190°C. Démoulez tièdes et dégustez froids.

Astuce !
Dans le Pichet Microplus 1 l, faites chauffer 100 ml de crème et 6 "carambar" pendant 2 mn 30 au micro-ondes puissance 750 Watts restitués. Laissez reposer 2 mn, remuez et servez avec les muffins, délicieux !



Tôt fait au chocolat au lait

L'indispensable !



Moule fleur

- 20 mn de préparation
  Chocolat et beurre ▸ 1 mn 30
  et gâteau ▸ 5 mn de cuisson au micro-ondes puissance 750 Watts restitués
  Glaçage ▸ 1 mn 30 de cuisson au micro-ondes puissance 600 Watts restitués

- **Ingrédients pour 6 personnes**
  - 100 g de chocolat noir
  - 100 g de beurre
  - 100 g de sucre en poudre
  - 3 œufs
  - 50 g de farine (100 ml)
  - 1 cuillerée à café de levure chimique
  - 1 cuillerée à soupe de rhum

Pour glacer
- 200 g de chocolat au lait
- 15 ml de lait

1 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites fondre le chocolat et le beurre 1 mn 30 au micro-ondes puissance 750 Watts restitués. Mêlez bien beurre et chocolat à l'aide de la **Spatule silicone** puis ajoutez le sucre, les œufs, la farine, la levure, le rhum et mélangez bien l'ensemble.

2 Posez le **Moule fleur** sur le plateau tournant du four à micro-ondes et faites cuire 5 mn, puissance 750 Watts restitués. Laissez reposer 3 mn puis contrôlez la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche. Démoulez tiède.

3 Préparez le glaçage : dans le **Pichet Microplus 1 l**, disposez le chocolat au lait, le lait et placez 1 mn 30 au micro-ondes, puissance 600 Watts restitués.

4 Nappez le gâteau lorsqu'il est encore tiède, en vous aidant de la **Spatule silicone**. Dégustez froid.

Astuce !
Pour glacer, vous pouvez utiliser 200 g de chocolat "pralinoise" fondu avec 25 ml de lait pendant 1 mn 30 au micro-ondes puissance 750 Watts restitués.



Bonbon géant

L'indispensable !



Moule à cake

- 15 mn de préparation
  Chocolat ▸ 2 mn 30
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués
  Congélateur 5 h

- **Ingrédients pour 8 personnes**
  - 100 g de chocolat au lait
  - 100 g de chocolat au lait aux éclats de noisettes
  - 100 g de beurre salé
  - 50 g de sucre semoule
  - 6 œufs, jaunes et blancs séparés

Décor
- 100 g de chocolat blanc + 25 ml de crème fraîche
- 100 g de chocolat noir + 25 ml de crème fraîche

1 Dans le **Pichet Microplus 1 l** déposez les chocolats, 30 ml d'eau et faites fondre au micro-ondes, 2 mn 30, puissance 750 Watts restitués. Videz l'excédent d'eau. Dans le **Bol batteur 3 l**, versez le beurre salé mou, le sucre, les jaunes d'œufs et mélangez à l'aide du **Fouet Souple** ; ajoutez les chocolats fondus et mélangez à nouveau. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, dans le **Pichet gradué 2 l** et ajoutez-les au mélange précédent.

2 Passez le **Moule à cake** sous l'eau froide, versez-y la préparation et glissez au congélateur 5 h.

3 Décor : faites fondre, séparément, au micro-ondes les 2 chocolats avec la crème, 1 mn puissance 600 Watts restitués.

4 Sortez la préparation du congélateur : versez le chocolat noir sur le bonbon géant, étalez avec le **Pinceau 2 en 1**, versez ensuite le chocolat blanc et mélangez les 2 couleurs toujours au **Pinceau** (inspirez-vous de la photo).

Astuce !
Démoulez votre préparation aussitôt sortie du congélateur et décorez sans attendre.



Dômes aux bonbons colorés

L'indispensable !



Moule à muffins

- 20 mn de préparation
  Chocolat/crème ▸ 2 mn
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués
  Dôme ▸ 6 h au réfrigérateur

- **Ingrédients pour 7 dômes**
  - 3 feuilles de gélatine (6 g)
  - 150 g de chocolat noir
  - 150 g de chocolat praliné
  - 75 ml de crème liquide entière
  - 75 g de beurre mou
  - 50 ml de bonbons de couleurs au chocolat

1 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
Dans le **Pichet Microplus 1 l**, déposez les 2 chocolats cassés en morceaux, la crème liquide et faites fondre 2 mn, dans le four à micro-ondes, puissance 750 Watts restitués.

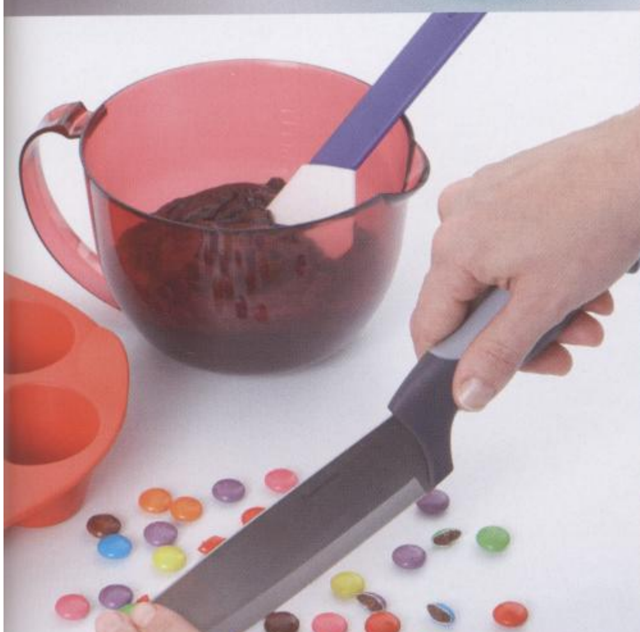
2 Ouvrez le **Pichet Microplus**, ajoutez les feuilles de gélatine bien égouttées et mélangez à l'aide de la **Spatule silicone** jusqu'à ce que la gélatine soit bien dissoute puis ajoutez le beurre mou.

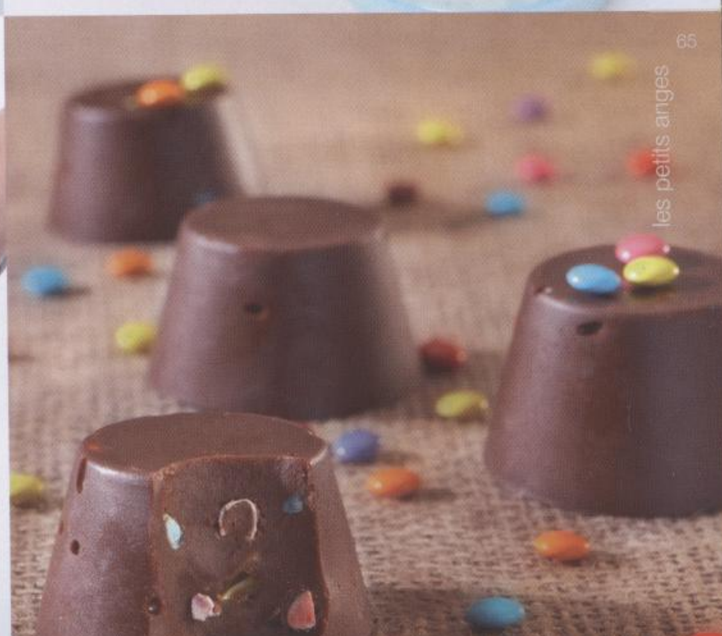
3 Concassez les bonbons au chocolat, (gardez-en quelques uns entiers pour la décoration) ajoutez-les au mélange du Pichet et mélangez. Répartissez la préparation dans le **Moule à muffins**, passé sous l'eau froide. Glissez au réfrigérateur 6 h au moins. Démoulez avant de servir et décorez de quelques bonbons.

Astuce !
Vous pouvez remplacer les bonbons de couleur au chocolat par des dragées au chocolat concassées.









Milk Shake au chocolat

L'indispensable !



Gobelets paille 330 ml

- 10 mn de préparation
  Sans cuisson

- **Ingrédients pour 4 verres**
  - 4 boules de glace au chocolat
  - 500 ml de lait
  - 150 g de sucre en poudre
  - 3 bananes

1 Epluchez et coupez les bananes en rondelles à l'aide du **Couteau à éplucher**, disposez-les dans le bol du mixer avec le sucre et mixez.

2 Ajoutez le lait et les boules de glace au chocolat, mixez à nouveau jusqu'à l'obtention d'une boisson bien onctueuse. Servez dans les **Gobelets paille**.

Astuce !
Vous pouvez en fonction des saisons et de vos goûts, varier les fruits et le parfum de la glace.



Bananes Melba

L'indispensable !



Cuiller à glace

- 15 mn de préparation
  Bananes ▸ 5 à 6 mn de cuisson
  Chocolat/crème ▸ 1 mn 30 au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués

- **Ingrédients pour 6 personnes**
  - 3 bananes
  - 50 g de beurre salé
  - 50 ml de sucre de canne
  - 12 boules de glace vanille
  - 75 ml d'amandes effilées

Coulis de chocolat
- 100 ml de crème liquide
- 100 g de chocolat au lait "aux éclats de caramel"

1 A l'aide du **Couteau à éplucher**, pelez et coupez les bananes en gros morceaux. Dans une poêle, faites fondre le beurre et faites revenir les morceaux de bananes quelques minutes. Ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien caramélisé.

2 Coulis de chocolat : dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites fondre le chocolat au lait "aux éclats de caramel" avec la crème, 1 mn 30 au micro-ondes puissance 750 Watts restitués.

3 Présentation : dans 6 coupes, répartissez les ingrédients dans l'ordre suivant : 2 boules de glace vanille, (utilisez la **Cuiller à glace** pour obtenir de belles boules) des morceaux de bananes caramélisés, du coulis de chocolat et parsemez d'amandes effilées grillées. Servez sans attendre.

Astuce !
L'été, utilisez des pêches pelées coupées en 4 et pochées, c'est délicieux !



Gâteau de pain perdu

L'indispensable !



Moule Fleur

- 15 mn de préparation
  35 mn de cuisson
  Th 6/7 ou 200°C

- **Ingrédients pour 6 personnes**
  - 100 g de beurre salé
  - 400 ml de lait
  - 100 ml de cacao amer (30 g)
  - 125 ml de sucre de canne
  - 4 œufs jaunes et blancs séparés
  - 50 g de raisins secs blonds
  - 25 ml de rhum ambré
  - Le zeste d'un citron râpé
  - 150 g de macarons
  - 200 g de pain de mie sans croûte ou de biroche
  - 40 g de pignons de pin

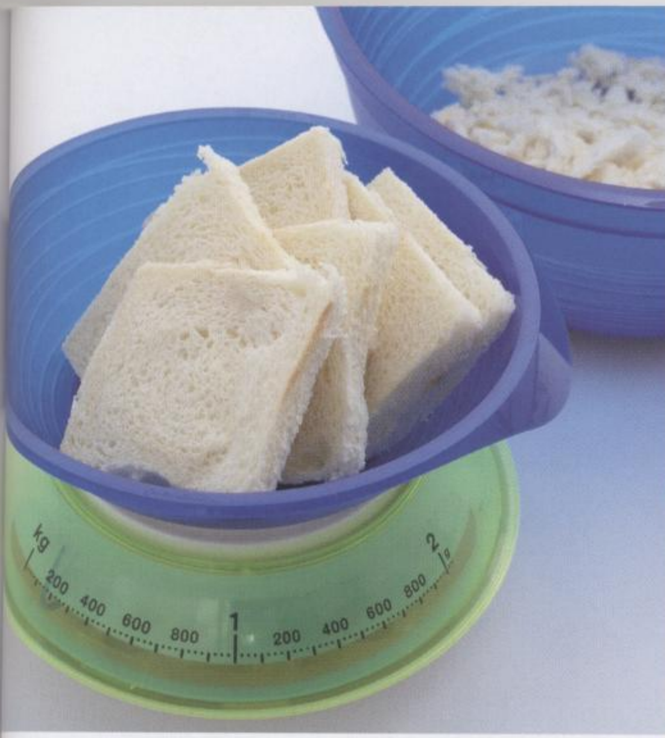
1 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites chauffer le beurre et le lait pendant 3 mn dans le four à micro-ondes puissance 750 Watts restitués puis ajoutez le cacao amer, le sucre et mélangez à l'aide du **Fouet Souple**.

2 Dans le **Bol mélangeur 3.5 l**, versez le mélange du **Pichet Microplus**, ajoutez les jaunes d'œufs, les raisins secs, le rhum, le zeste de citron râpé, les macarons hachés grossièrement à l'aide du **Quick Chef Plus**, la mie de pain émiettée et mélangez bien à la **Spatule**.

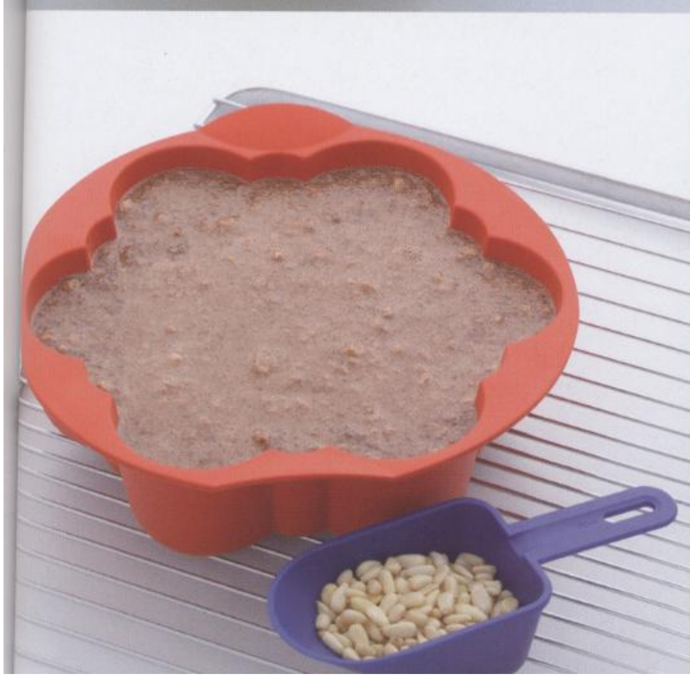
3 Dans le **Pichet gradué 2 l**, montez les blancs d'œufs en neige ferme et ajoutez-les délicatement à la préparation du **Bol mélangeur 3.5 l**.

4 Posez le **Moule fleur** sur la grille froide du four, versez-y la préparation, saupoudrez des pignons de pin et faites cuire dans le four préchauffé 35 à 40 mn, Th 6/7 ou 200°C. Démoulez tiède, dégustez froid.

Astuce !
Cette délicieuse recette, peut-être réalisée avec du pain rassis écroûté.





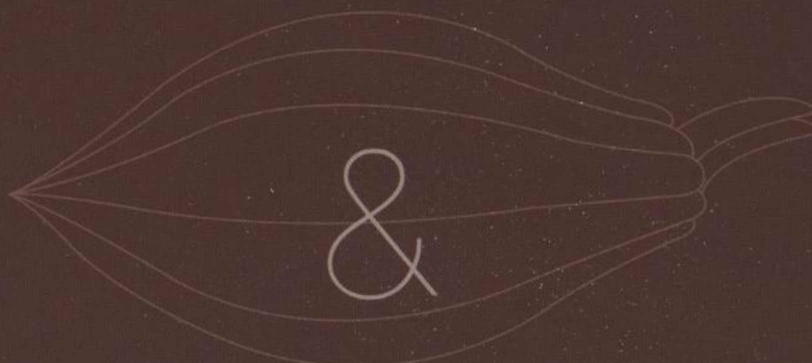






“Une harmonie gourmande de couleurs, d'odeurs et de sens qui s'emmêlent, s'ajoutent, et créent le plaisir.”

douceurs



&

petits-fours

Congochocos

L'indispensable !



Pichet gradué 2 l

- 15 mn de préparation
  20 mn de cuisson
  Th 5/6 ou 160°C

- **Ingrédients pour 2 Moules à muffins**
  - 4 blancs d'œufs
  - 1 pincée de sel
  - 200 g de sucre glace
  - 100 g de noix de coco râpée
  - 100 g de chocolat noir
  - 1 cuillerée à café de vanille liquide

1 Dans le **Bol 650 ml**, déposez le chocolat coupé en carrés, recouvrez-le d'eau bouillante du robinet, posez le couvercle et laissez 3 mn.

2 Dans le **Pichet gradué 2 l**, battez au batteur électrique les blancs d'œufs avec le sucre glace et le sel : vous devez obtenir une préparation mousseuse et à peine coulante.

3 Après avoir vidé l'eau du chocolat, ajoutez la noix de coco râpée et la vanille liquide. Mêlez délicatement ce mélange aux blancs d'œufs en vous aidant de la **Spatule silicone**.

4 Versez la pâte dans les **Moules à muffins** et faites cuire 20 mn à four moyen, Th 5/6 ou 160°C. Dégustez froids.

Astuce !
Vous pouvez utiliser des blancs d'œufs congelés et décongelés.



Palmiers chocolat/noisette

L'indispensable !



Feuille de cuisson

- 15 mn de préparation
  Crème et chocolat ► 1 mn
  de cuisson au micro-ondes
  20 mn de cuisson
  Th 7 ou 210°C

- **Ingrédients pour une dizaine de petits palmiers**
  - 1 portion de pâte feuilletée de ± 250 g
  - 100 g de chocolat noir
  - 50 ml de crème fraîche
  - 25 ml de sucre
  - 50 g de noisettes

Pour dorer
- 1 jaune d'œuf mêlé à 25 ml de sucre

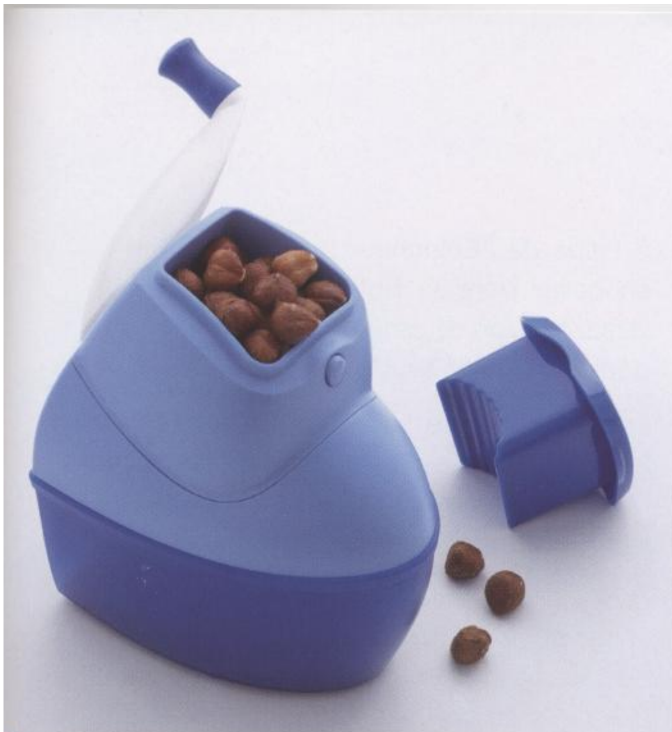
1 Réduisez les noisettes en poudre à l'aide du **Moulin Universel Plus**. Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites fondre la crème et le chocolat 1 mn au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués. Ajoutez le sucre, mélangez à la **Spatule silicone** et laissez tiédir.

2 Etalez le mélange sur la pâte en vous aidant de la **Spatule silicone** et saupoudrez des noisettes en poudre. Roulez chaque extrémité jusqu'au centre. (voir photo ci-contre) et placez 15 mn au congélateur.

3 Sortez la préparation du congélateur. Dorez au jaune d'œuf et sucre mélangés, avec le **Pinceau 2 en 1** pour que les 2 parties soient bien collées. Coupez des rondelles de 1 cm d'épaisseur ; posez-les sur la **Feuille de cuisson** et dorez-les à nouveau avec le reste du mélange œuf/sucre.
Faites-les cuire 20 mn, dans le four préchauffé, Th 7 ou 210°C.

4 Retirez les palmiers de la **Feuille de cuisson** et laissez-les refroidir.

Astuce !
Vous pouvez utiliser un chocolat différent avec des éclats de caramel, des éclats de macarons ou de tiramisu…. pour réaliser cette recette.











Coupes chantilly au lait d'amandes et chocolat

L'indispensable !



Pichet Microplus 1 l

- 15 mn de préparation
  Chocolat et crème ▸ 1 mn
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 600 Watts restitués

- **Ingrédients pour 6 verres**
  - 50 g de chocolat blanc
  - 25 ml de crème fraîche
  - 350 ml de crème liquide fleurette bien froide
  - 100 ml de sirop d'orgeat
  - Glace au chocolat noir ou au chocolat au lait

Décor
- 100 g de chocolat en copeaux

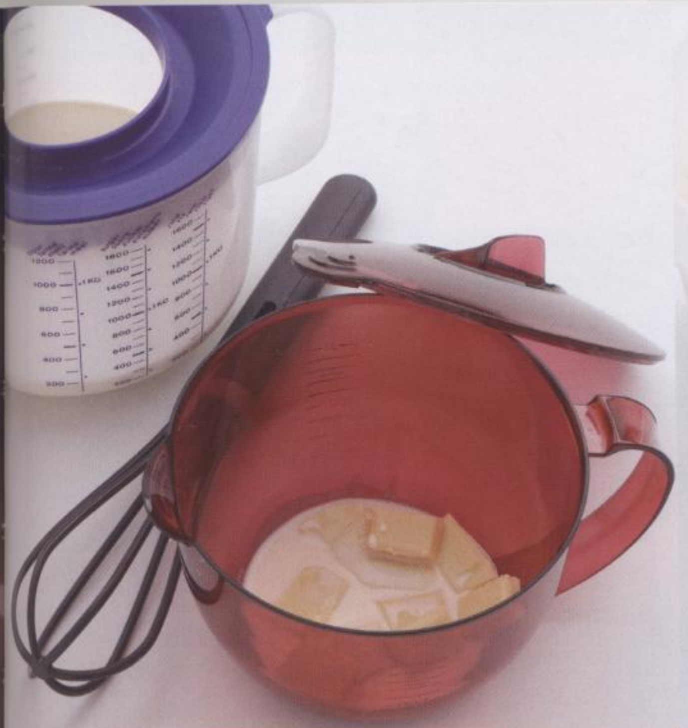
1 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, versez le chocolat blanc cassé en morceaux et la crème fraîche et faites fondre au micro-ondes 1 mn, puissance 600 Watts restitués, puis mélangez au **Fouet souple**.

2 Dans le **Bol batteur 3 l**, montez les 350 ml de crème liquide bien froide en chantilly, versez le sirop d'orgeat, continuez à battre puis ajoutez le mélange du **Pichet Microplus 1 l** en continuant de battre au batteur électrique.

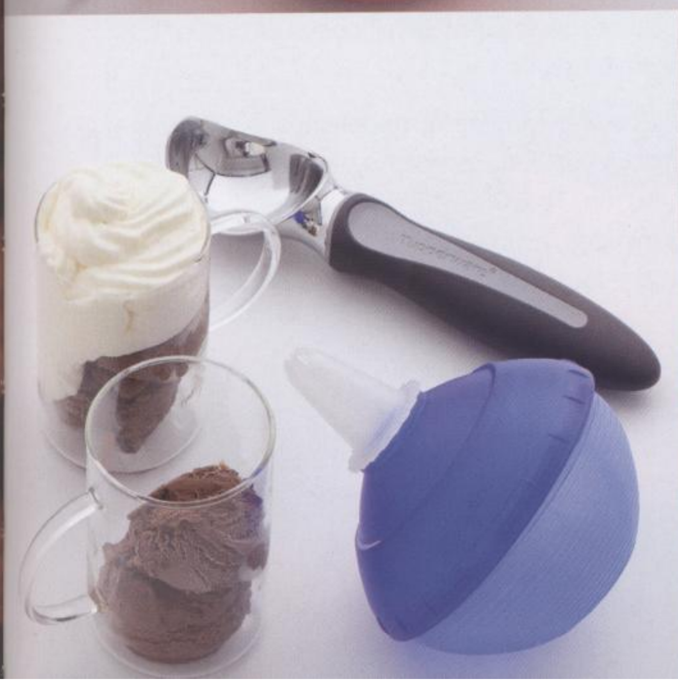
3 A l'aide de la **Cuiller à glace**, déposez 1 ou 2 boules de glace dans chaque verre, ajoutez de la chantilly au lait d'orgeat.

4 Décorez de copeaux de chocolat réalisés avec l'**Eplucheur 2 en 1** et servez.

Astuce !
Pour bien réussir votre recette il est impératif que la crème pour la chantilly et le sirop d'orgeat soient bien froids.









Madeleines au chocolat

L'Indispensable !



Moule à madeleines

- 15 mn de préparation
  Chocolat ▸ 1 mn 30
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués
  Madeleines ▸ 10 mn de cuisson
  Th 6/7 ou 200°C

- **Ingrédients pour 4 Moules à madeleines**
  - 150 g de chocolat noir
  - 125 g de beurre
  - 150 g de sucre semoule (150 ml)
  - 5 œufs jaunes et blancs séparés
  - 150 g de farine (300 ml)

1 Faites préchauffer le four, Th 6/7 ou 200°C. Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites fondre le chocolat et le beurre 1 mn 30 au micro-ondes, puissance 750 Watts restitués.

2 Dans le **Bol batteur 3 l**, versez le sucre, les jaunes d'œufs. A l'aide du batteur électrique, battre la préparation jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le chocolat fondu, la farine et mélangez à la **Spatule silicone**.

3 Dans le **Pichet gradué 2 l**, montez les blancs en neige ferme et incorporez-les à l'aide de la **Spatule silicone** au mélange précédent.

4 Posez **2 Moules à madeleines** sur la grille froide du four, remplissez-les et faites cuire 10 mn, Th 6/7 ou 200°C. Attendez quelques minutes avant de démouler et faites cuire la 2ème fournée.

Astuce !
Placez la pâte 1/4 h au congélateur avant de la verser dans les Moules à madeleines.



Douceurs de Cécile

L'indispensable !



Moule à bouchées

- 15 mn de préparation
  10 mn de cuisson
  Th 6 ou 180°C
  Chocolat/lait ▸ 1 mn
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués

- **Ingrédients pour 3 Moules à bouchées (façon couronne)**
  - 100 g de chocolat noir
  - 10 ml de lait
  - 150 g de beurre mou en morceaux
  - 200 g de sucre
  - 2 œufs
  - 75 g de farine (150 ml)

1 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le lait, 1 mn au micro-ondes puissance 750 Watts restitués.

2 Lorsque le chocolat est fondu, ajoutez, en mélangeant, à l'aide de la **Cuiller à mélange**, entre chaque ingrédient, le beurre mou en morceaux, le sucre, les œufs et la farine pour obtenir une pâte souple, bien lisse et homogène. Déposez la pâte au congélateur pendant 15 mn.

3 Posez les 3 **Moules à bouchées** sur la grille froide du four. Répartissez la préparation dans les alvéoles et faites cuire 10 mn dans le four préchauffé Th 6 ou 180°C. Attendez 5 mn, avant de démouler. Délicieux !

Astuce !
Placez à l'intérieur des couronnes un petit morceau de fruit frais, un peu de chantilly, de mascarpone au chocolat, de ganache ou servez-les tout simplement nature !



Mignardises aux raisins

L'indispensable !



Moule à bouchées

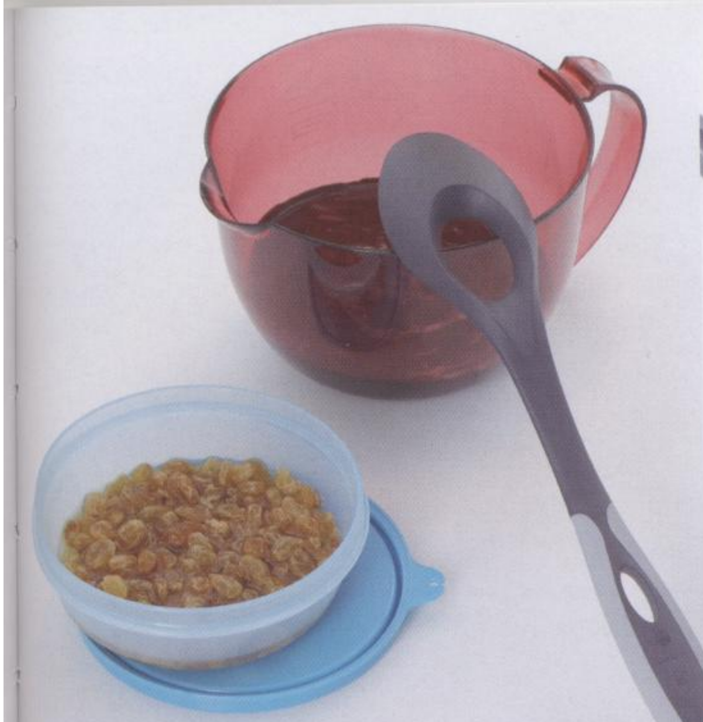
- 10 mn de préparation
  Chocolat et beurre ► 1 mn 30
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués
  5 h au réfrigérateur

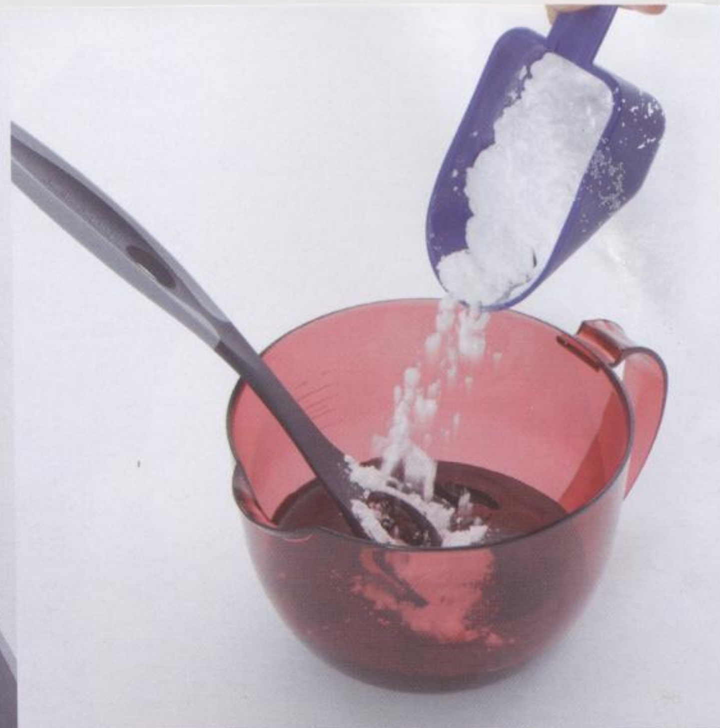
- **Ingrédients pour 1 Moule à bouchées (forme brioche)**
  - 100 g de chocolat noir
  - 100 g de beurre doux
  - 50 g de sucre glace
  - 50 ml de raisins blonds trempés dans 100 ml de rhum

1. Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites fondre le chocolat cassé en morceaux et le beurre 1 mn 30 au micro-ondes.
2. Mélangez à la **Cuiller à mélange**, ajoutez de nouveau le sucre glace, mélangez bien l'ensemble.
3. Répartissez la préparation dans le **Moule à bouchées** "forme brioche", ajoutez dans chaque alvéole 4 ou 5 raisins trempés dans le rhum, et glissez au réfrigérateur 5 h environ.
4. Se gardent 2 à 3 jours au réfrigérateur dans les **Plateaux trio**.

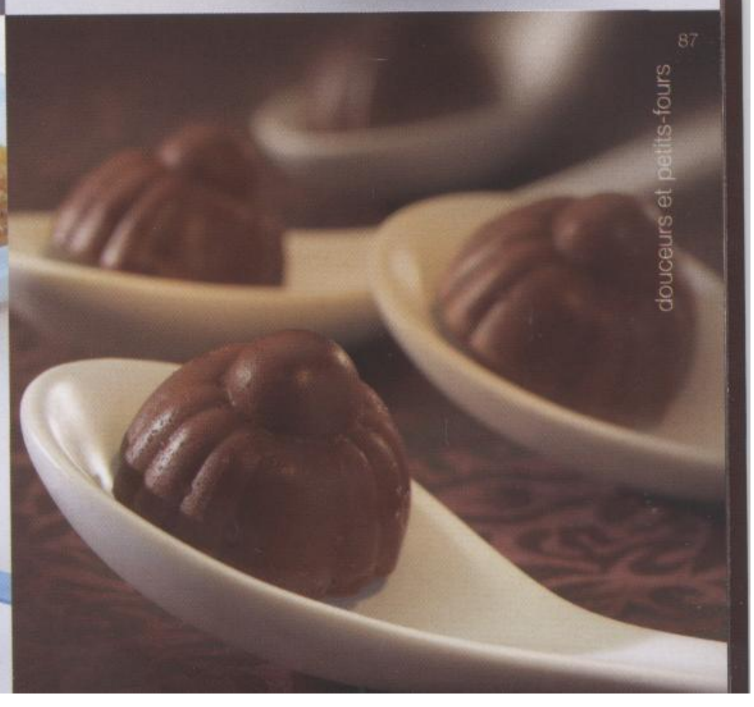
Astuce !

Pour avoir toujours sous la main des raisins macérés dans le rhum, placez-les dans un Ravier 300 ml, conservez-les dans le réfrigérateur ; ils vous serviront à réaliser d'autres recettes (se conservent plusieurs mois).









Chocolines

L'indispensable !



Moule à bouchées

- 10 mn de préparation
  Chocolat blanc et beurre ► 1 mn à 1 mn 30 de cuisson au micro-ondes puissance 750 Watts restitués
  3 à 5 h au réfrigérateur

- **Ingrédients pour 1 Moule à bouchées (forme brioche)**
  - 125 g de chocolat blanc
  - 100 g de beurre doux
  - 50 g de sucre glace
  - 50 g de poudre d'amandes

1 Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites fondre le chocolat blanc et le beurre 1 mn à 1 mn 30 au micro-ondes, puissance 600 Watts restitués.

2 Mélangez bien à l'aide du **Fouet souple** puis ajoutez le sucre glace et la poudre d'amandes.

3 Répartissez la préparation dans le **Moule à bouchées** et glissez 3 à 5 h au réfrigérateur. Se conservent quelques jours au réfrigérateur. Peuvent également se congeler.

Astuce !
Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par la poudre de noisettes.



Choco-fins

L'indispensable !



Moule à bouchées

- 10 mn de préparation
  Chocolat lait et lait ▸ 1 mn à 1 mn 30
  de cuisson au micro-ondes
  puissance 750 Watts restitués
  5 h au congélateur

- **Ingrédients pour 1 Moule à bouchées (forme brioche)**
  - 150 g de chocolat au lait
  - 10 ml de lait
  - 50 g de sucre glace
  - 100 ml de crème épaisse double

1. Dans le **Pichet Microplus 1 l**, faites fondre le chocolat au lait et le lait 1 mn à 1 mn 30 au micro-ondes, puissance 600 Watts restitués.

2. Mélangez à l'aide de la **Spatule silicone** et ajoutez le sucre glace : attendez quelques minutes avant d'ajouter la crème épaisse et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

3. Répartissez la préparation dans le **Moule à bouchées** et placez au congélateur 5 h minimum.

4. Pour déguster ces chocolats fins, il est impératif de les démouler et de les déguster aussitôt sortis du congélateur ; sinon, ils deviennent très mous au bout de quelques minutes et il vous faudra les déguster à la cuiller ! Excellent avec un très bon café.

Astuce !
Préparez-les en double, vous en aurez toujours sous la main au plus grand plaisir de vos amis !



Petits-fours crème de marrons et ganache

L'indispensable !



Feuille de cuisson

- 15 mn de préparation
  6 à 8 mn de cuisson
  Th 6 ou 180°C

- **Ingrédients pour une dizaine de petits-fours**
  - 2 tubes de crème de marrons (± 150 g)

Crème ganache

- 200 ml de crème liquide Fleurette
- 200 g de chocolat noir

1 Posez la **Feuille de cuisson**, sur la grille froide du four. Disposez la valeur d'une cuillerée à café de crème de marrons puis étalez-la en un disque de 3 mm d'épaisseur en vous aidant de la **Cuiller mesure 5 ml**. Espacez-les régulièrement et faites-les cuire 6 à 8 mn dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C. Ils vont très légèrement caraméliser et prendre une belle couleur dorée.

2 Préparez la crème ganache mousseuse (voir recette pages 20/21). Remplissez la **Pomme décors** de la ganache : disposez la crème ganache sur un biscuit et recouvrez d'un deuxième biscuit. Délicieux avec le café !

Astuce !
Vous pouvez remplacer la ganache par de la chantilly.



table des matières

à l'improviste



bluffant !



les petits anges



douceurs & petits-fours



V

Alor

Tupperware France
8, rue Lionel Terray - 92 506 Rueil-Malmaison Cedex
Tél. 01 41 39 24 24

Ouvrage réalisé avec la collaboration de Jocelyne Jaffré, Nicole Saussereau, Clarisse Taupin
Photos : Jean-Marc Péchart
Stylisme : Aline Couagnon
Vaisselle et Accessoires : Bodum - Compagnie Française de l'Orient et de la Chine
Création : agence La Firme - 01 53 82 80 00
Impression : La Firme
Sous réservé d'erreur d'impression
Réf. NTX 4834
Dépot légal 1er trimestre 2007

